



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DEFNE YAPRAKLI KUZU ŞİŞ KEBABI

750 gram kuşbaşı kuzu eti
1 adet küçük boy soğan
2 diş sarımsak
Yarım çay kaşığı karabiber
Yeterince defne yaprağı
1 demet taze soğan
1 demet maydanoz
Yarım demet dereotu
Tuz

Soğanı rendenin ince tarafı ile rendeleyin. Üzerine ezilmiş sarımsakları, tuz ve karabiberi de ilave edip etlere ekleyin. Bu şekilde buzdolabında 2 saat dinlendirin. Büyük boy çöp şişlere bir parça et ve bir adet defne yaprağı olacak şekilde 6-7 adet dizin. Etleri ızgaraya koyarak arkalı önlü kızartın. Diğer taraftan taze soğan, dereotu ve maydanozu ince kıyıp karıştırdıktan sonra geniş bir servis tabağına alın. Pişen şişleri yeşilliklerin üzerine koyarak servis yapın.